

**ASSB-BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE - SETTIMANA 1 (24-30 MARZO 2025 e 16-22 GIUGNO 2025)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<i>PRIMO DEL GIORNO</i>	Fusilli alla crema di ceci e rosmarino	Gnocchi alla sorrentina	Pennette al pesto di rucola	Farfalle al ragù di carne	Crema di sedano con corallini	Risotto agli asparagi	Lasagne con ricotta e spinaci*
<i>PRIMO ALTERNATIVO</i>	Minestrone di verdure con tubetti	Zuppa d'orzo	Crema di asparagi con stelline	Minestra di riso e piselli*	Schlutzkrapfen* al burro e salvia	Crema di carote con conchigliette	Zuppa di lenticchie con cereali
<i>SECONDO DEL GIORNO</i>	Rollè di coniglio al forno	Bocconcini di pollo alla zucca	Scorfano* in umido	Strudel di verdure	Trota* biologica all'arancia	Straccetti di tacchino agli aromi	Polpettone di carni miste al forno
<i>SECONDO ALTERNATIVO</i>	Parmigiana di verdure	Involtini di verza	Omelette alla pizzaiola	Focaccia al Speck e funghi	Polpette di patate e Asiago	Polenta con sugo di lenticchie	Provolone dolce
<i>CONTORNI DEL GIORNO</i>	Finocchi all'olio	Catalogna all'olio	Purè di piselli*	Carote trifolate	Patate al rosmarino	Cavolo cappuccio ripassato	Patate alla salvia
	Spinaci* filanti	Cipolle gratinate	Zucca al forno	Pomodori gratinati	Melanzane al forno	Bieta* al tegame	Fagiolini* all'olio
<i>DESSERT</i>	Mela	Kiwi	Banana	Torta di fragole	Arancia	Macedonia di frutta	Pera
<i>PANE</i>	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

(*) Può contenere prodotti surgelati

Rev 00 del 16/03/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770

**ASSB-BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE - SETTIMANA 2 (31 MARZO 2025 - 6 APRILE 2025)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<i>PRIMO DEL GIORNO</i>	Penne al pesto	Gnocchetti sardi all'ortolana	Cannelloni alla ricotta e asparagi	Canederli al formaggio	Minestra di legumi con cereali	Sedanini pomodoro e basilico	Strangolapreti* alla boscaiola
<i>PRIMO ALTERNATIVO</i>	Tortellini in brodo	Minestra di verdure e fagioli	Minestrone di verdure con riso	Crema di ceci con risoni	Spaghetti al tonno e pomodoro	Minestra di porri con corallini	Stracciatella in brodo
<i>SECONDO DEL GIORNO</i>	Scorfano* al basilico	Scaloppa di maiale agli asparagi	Gulasch	Involtini di prosciutto e formaggio	Merluzzo carbonaro* al pangrattato	Coscia di pollo al forno	Flan di zucchine e fontina
<i>SECONDO ALTERNATIVO</i>	Farinata di ceci al rosmarino	Polpettine vegetali al pomodoro	Tortino di porri e patate	Frittata con cipolle e patate	Taleggio	Insalata di legumi	Bocconcini di tacchino al curry
<i>CONTORNI DEL GIORNO</i>	Ceci alla paprika	Verze al tegame	Polenta	Spinaci* all'olio	Finocchi alla besciamella	Biete* alla parmigiana	Patate al rosmarino
	Porri al forno	Purè di carote	Catalogna al burro	Lenticchie al rosmarino	Purè di piselli*	Cipolle al forno	Fagiolini* alle olive
<i>DESSERT</i>	Kiwi	Banana	Strudel di ricotta e uvetta	Arancia	Ananas	Pera cotta	Fragole
<i>PANE</i>	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

(*) Può contenere prodotti surgelati

Rev 00 del 16/03/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE. ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770

**ASSB·BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen**MENU PRIMAVERILE - SETTIMANA 3 (7-13 APRILE 2025)**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<i>PRIMO DEL GIORNO</i>	Risotto con sedano e speck	Fusilli alla crema di zucchine e noci	Lasagne* agli asparagi e ricotta	Gnocchetti sardi al pomodoro e rucola	Zuppa di cipolle con crostini	Orzotto ai porri	Spatzle* con panna e prosciutto
<i>PRIMO ALTERNATIVO</i>	Minestrone di verdure con conchigliette	Crema di carote con crostini	Zuppa di verdure con tubetti	Vellutata di finocchi con tempesta	Farfalle al salmone* e zucchine	Minestra di ceci con farro	Passato di verdure con farro
<i>SECONDO DEL GIORNO</i>	Straccetti di manzo alla rucola	Bresaola con rucola e limone	Platessa* al limone	Polpette di pollo alle verdure	Seppie* in umido	Rosticciata di carne e patate	Polpettone di legumi al pomodoro
<i>SECONDO ALTERNATIVO</i>	Uova strapazzate al formaggio	Parmigiana di patate	Frittata ai formaggi	Strudel di bieta* e ricotta	Burger vegetale alla pizzaiola	Mozzarella di bufala	Nuggets di tacchino
<i>CONTORNI DEL GIORNO</i>	Piselli* saltati	Cicoria all'olio	Purè di patate	Zucchine trifolate	Spinaci* all'olio	Melanzane trifolate	Carote prezzemolate
	Peperoni al forno	Pomodori gratinati	Verza brasata	Fagiolini* all'olio	Polenta	Purè di sedano	Finocchi al pomodoro
<i>DESSERT</i>	Arancia	Pera	Mela	Kivi	Macedonia di frutta	Torta al cioccolato	Banana
<i>PANE</i>	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

(*) Può contenere prodotti surgelati

Rev 00 del 16/03/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770

**ASSB·BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE - SETTIMANA 4 (14-20 APRILE 2025)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<i>PRIMO DEL GIORNO</i>	Tagliatelle con salsiccia e piselli*	Pizzoccheri verze e patate	Pipe al pomodoro e basilico	Risotto alle carote e gorgonzola	Crema di asparagi e patate	Garganelli alle verdure*	Orecchiette alle cime di rapa e acciughe
<i>PRIMO ALTERNATIVO</i>	Minestrone di verdure con tubetti	Crema di zucchine con orzo	Canederli in brodo di carne	Zuppa di legumi con cereali	Tagliatelle con panna e funghi	Minestrone di verdure con speck	Gulaschsuppe
<i>SECONDO DEL GIORNO</i>	Arrosto di tacchino agli aromi	Sovra coscia di pollo ai ferri	Bollito di bovino con giardiniera	Burger di ceci e verdure	Merluzzo carbonaro* in umido	Spezzatino di pollo	Scorfano* al limone e menta
<i>SECONDO ALTERNATIVO</i>	Montasio	Gratin di verdure e Fontina	Insalata di legumi	Pollo ai ferri	Pizza margherita	Frittata alle verdure	Strudel di verdure
<i>CONTORNI DEL GIORNO</i>	Fagiolini* alle olive	Zucchine al vapore	Finocchi gratinati	Carote al vapore	Rape rosse	Spinaci* all'aglio	Patate al rosmarino
	Pomodori al forno	Patate alla paprika	Bieta* al tegame	Piselli* allo speck	Purè di patate	Fagioli in umido	Cipolle gratinate
<i>DESSERT</i>	Kiwi	Macedonia di frutta	Torta alle fragole	Arancia	Ananas	Mela	Banana
<i>PANE</i>	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
Rev 00 del 16/03/25

(*) Può contenere prodotti surgelati

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE. ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770

**ASSB·BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE - SETTIMANA 5 (21-27 APRILE 2025)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	ENERGI	SABATO	DOMENICA
<i>PRIMO DEL GIORNO</i>	Canederli alle rape rosse	Farfalle all'arrabbiata	Passato di verdure con corallini	Risotto agli asparagi	Zuppa d'orzo	Penne ai porri e salsiccia	Crespelle ai funghi
<i>PRIMO ALTERNATIVO</i>	Vellutata di finocchi con riso	Frittatensuppe	Fusilli alle zucchine	Minestrone di verdure con tubetti	Pennette panna e salmone*	Crema di lenticchie con crostini	Minestrone mantovano
<i>SECONDO DEL GIORNO</i>	Arrosto di maiale alla senape	Platessa* al prezzemolo	Frittata agli asparagi	Spezzatino di tacchino alla pizzaiola	Scorfano* alla livornese	Gulasch	Coscia di pollo alla contadina
<i>SECONDO ALTERNATIVO</i>	Tortino di patate carote e curcuma	Fontina	Prosciutto crudo	Pizza margherita	Polenta con ragù di lenticchie	Insalata di asiago e noci	Ricotta al forno
<i>CONTORNI DEL GIORNO</i>	Peperoni al forno	Patate al forno	Piselli* saltati	Spinaci* all'olio	Zucchine all'olio	Polenta	Fagiolini* e patate al burro
	Verza all'olio	Bieta* al limone	Purè di carote	Finocchi all'olio	Purè di piselli*	Pomodori gratinati	Catalogna gratinata
<i>DESSERT</i>	Macedonia di frutta	Fragole	Arancia	Pera	Kiwi	Strudel di mele	Banana
<i>PANE</i>	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
Rev 00 del 16/03/25

(*) Può contenere prodotti surgelati

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770

**ASSB·BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE - SETTIMANA 6 (28 APRILE 2025 - 4 MAGGIO 2025)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<i>PRIMO DEL GIORNO</i>	Strangolapreti* al pomodoro e ricotta	Trofie al pesto	Risotto alle zucchine	Garganelli alla crema di asparagi	Zuppa di fagiolini* e patate	Cannelloni* al ragù di carne	Ravioli* al pomodoro
<i>PRIMO ALTERNATIVO</i>	Minestrone di verdure con tubetti	Minestra di sedano con corallini	Stelline in brodo	Minestra di legumi con cereali	Spaghetti aglio olio e peperoncino	Crema di zucchine con crostini	Minestra di verdure primaverili* con risoni
<i>SECONDO DEL GIORNO</i>	Strudel di verdure	Frittata speck e patate	Spezzatino di tacchino al limone	Polpette di maiale al latte	Burger di tonno*	Merluzzo carbonaro* alle olive	Gröstl
<i>SECONDO ALTERNATIVO</i>	Straccetti di pollo alla rucola	Insalata di legumi	Fontal	Omelette	Montasio alla pizzaiola	Burger vegetale alla pizzaiola	Polpette di legumi al forno
<i>CONTORNI DEL GIORNO</i>	Fagiolini* all'olio	Carote al forno	Ceci con erba cipollina	Spinaci* all'uvetta	Patate al prezzemolo	Polenta	Peperoni al forno
	Melanzane al forno	Cannellini al prezzemolo	Pomodori al forno	Porri brasati	Zucchine trifolate	Finocchi con besciamella	Purè di patate al basilico
<i>DESSERT</i>	Kivi	Arancia	Fragole	Banana	Ananas	Fruttino	Mela
<i>PANE</i>	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

(*) Può contenere prodotti surgelati

Rev 00 del 16/03/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE. ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770

**ASSB·BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE - SETTIMANA 7 (5-11 MAGGIO 2025)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<i>PRIMO DEL GIORNO</i>	Spätzle* panna e prosciutto	Gnocchetti sardi con ricotta e salsiccia	Orzotto alle verdure	Canederli agli spinaci*	Zuppa di lenticchie con cereali	Pennette alla crema di asparagi	Schlutzkrapfen* burro e salvia
<i>PRIMO ALTERNATIVO</i>	Passato di verdure con tubetti	Minestrone di verdure con tempestina	Zuppa di ceci e patate	Spatzle bianchi* in brodo	Spaghetti con tonno e pomodoro	Crema di carote con risoni	Passato di verdure con stelline
<i>SECONDO DEL GIORNO</i>	Coscia di pollo alle verdure	Polpettone di verdure al pomodoro	Platessa* alla mediterranea	Hamburger di carne ai ferri	Scorfano* all'aneto	Speck Alto Adige	Straccetti di pollo
<i>SECONDO ALTERNATIVO</i>	Farinata di ceci al rosmarino	Straccetti di tacchino al pepe rosa	Frittata con carote e piselli*	Burger vegetale con salsa al formaggio	Polenta e gorgonzola	Crocchette di legumi	Asiago alla piastra
<i>CONTORNI DEL GIORNO</i>	Bieta* all'olio	Cipolle in agrodolce	Finocchi al vino bianco	Patate alla tedesca	Purè di patate	Melanzane al pomodoro	Peperonata
	Carote al rosmarino	Rape rosse	Spinaci* alla mozzarella	Fagiolini* all'olio	Zucchine al vapore	Catalogna all'olio	Fagioli alla cipolla
<i>DESSERT</i>	Banana	Ananas	Torta margherita	Macedonia di frutta	Arancia	Mela	Fragole
<i>PANE</i>	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

(*) Può contenere prodotti surgelati

Rev 00 del 16/03/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770

**ASSB-BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE - SETTIMANA 8 (12-18 MAGGIO 2025)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	ENERGI	SABATO	DOMENICA
<i>PRIMO DEL GIORNO</i>	Trofie con zucchine e menta	Spatzle* alla crema di parmigiano	Risotto alle verdure	Sedanini ai porri e speck	Crema di carote e cannellini con corallini	Farfalle con pomodoro e piselli*	Cannelloni ricotta e spinaci*
<i>PRIMO ALTERNATIVO</i>	Minestrone di verdure con tubetti	Zuppa di lenticchie rosse	Vellutata di sedano e patate	Minestrone di verdure* con riso	Pennette al salmone* e prezzemolo	Stracciatella in brodo	Minestra di finocchi e patate
<i>SECONDO DEL GIORNO</i>	Frittata al parmigiano	Arista di maiale alle mele	Prosciutto crudo	Scaloppa di tacchino agli asparagi	Scorfano* al pomodoro	Stracotto di vitellone al vino rosso	Merluzzo* al forno
<i>SECONDO ALTERNATIVO</i>	Pollo alla paprika	Polpette di ricotta al pomodoro	Provolone dolce	Polpettone di lenticchie al forno	Tortino di patate e fagioli	Uova strapazzate al formaggio	Polpette di spinaci*
<i>CONTORNI DEL GIORNO</i>	Ceci all'olio	Purè di patate	Zucchine trifolate	Fagiolini* con cipolla	Spinaci* al vapore	Finocchi all'aneto	Rape rosse alla trentina
	Pomodori al forno	Catalogna all'agro	Piselli* saltati	Carote al timo	Patate al forno	Peperoni al forno	Bieta* all'olio
<i>DESSERT</i>	Mela	Macedonia	Crema caramel	Pera	Kiwi	Ananas	Banana
<i>PANE</i>	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
Rev 00 del 16/03/25

(*) Può contenere prodotti surgelati

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770

**ASSB·BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE - SETTIMANA 9 (19-25 MAGGIO 2025)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<i>PRIMO DEL GIORNO</i>	Risotto agli asparagi	Pennette all'arrabbiata	Trofie al pesto genovese	Lasagne* alle verdure	Zuppa d'orzo	Orecchiette rucola e speck	Canederli al formaggio
<i>PRIMO ALTERNATIVO</i>	Crema di verdure con farro	Zuppa di ceci con farfalline	Vellutata di fagiolini* con orzo	Zuppa del contadino con cereali	Spaghetti al pomodoro e basilico	Vellutata di lenticchie e rosmarino con crostini	Minestrone di verdure* con stelline
<i>SECONDO DEL GIORNO</i>	Salsiccia ai ferri	Platessa* alla mediterranea	Bocconcini di pollo alle verdure	Burger di cannellini al pomodoro	Salmone* al forno	Frittata alla cipolla	Gulasch
<i>SECONDO ALTERNATIVO</i>	Mozzarella di bufala	Torta salata alle verdure	Graten di verdure con fontina	Saltimbocca alla romana	Asiago	Prosciutto cotto	Polpette di legumi al pomodoro
<i>CONTORNI DEL GIORNO</i>	Fagiolini* all'olio	Melanzane al forno	Bieta* al burro	Pomodori alla provenzale	Porri brasati	Fagioli con cipolla	Zucchine al pomodoro
	Carote al prezzemolo	Purè di patate	Finocchi all'olio	Piselli* alla cipolla	Patate al forno	Spinaci* al limone	Polenta
<i>DESSERT</i>	Kivi	Mela	Torta ai lamponi	Pera	Pesca	Banana	Ananas
<i>PANE</i>	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
Rev 00 del 16/03/25

(*) Può contenere prodotti surgelati

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE. ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770

**ASSB·BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen**MENU PRIMAVERILE - SETTIMANA 10 (26 MAGGIO 2025 - 1 GIUGNO 2025)**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	ENERGI	SABATO	DOMENICA
<i>PRIMO DEL GIORNO</i>	Fusilli all'ortolana	Sedanini alla puttanesca	Risotto allo zafferano	Lasagne* al ragù	Zuppa di verdure alla tirolese	Pennette agli spinaci* e ricotta	Gnocchi di semola alla romana
<i>PRIMO ALTERNATIVO</i>	Minestrone di verdure con tubetti	Passato di verdure con cereali	Quadrucci in brodo	Risi e bisì*	Ravioli* al pomodoro	Minestra di pasta e fagioli	Zuppa di sedano, pomodoro e riso
<i>SECONDO DEL GIORNO</i>	Scorfano* al forno	Rosticciata di carne e patate	Torta salata ricotta e spinaci*	Straccetti di tacchino alle verdure	Seppie* in umido	Coscia di pollo al rosmarino	Arrosto di maiale ai funghi
<i>SECONDO ALTERNATIVO</i>	Frittata al formaggio	Insalata di legumi	Involtoni di manzo al pomodoro	Gorgonzola e noci	Strudel di verdure	Burger di lenticchie e verdure	Asiago alla pizzaiola
<i>CONTORNI DEL GIORNO</i>	Indivia al forno	Rape rosse all'olio	Fagiolini* all'olio	Polenta	Patate al vapore	Peperoni al forno	Lenticchie al rosmarino
	Patate agli aromi	Spinaci* filanti	Carote al prezzemolo	Cipolle al forno	Piselli* alla cipolla	Zucchine all'olio	Finocchi gratinati
<i>DESSERT</i>	Mela	Kivi	Torta margherita	Ananas	Banana	Pesca	Ciliegie
<i>PANE</i>	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

(*) Può contenere prodotti surgelati

Rev 00 del 16/03/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770

**ASSB·BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE - SETTIMANA 11 (2-8 GIUGNO 2025)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	ENERGI	SABATO	DOMENICA
<i>PRIMO DEL GIORNO</i>	Spätzle* bianchi con panna e speck	Canederli agli spinaci*	Ravioli* al pomodoro	Gnocchetti sardi al ragù	Passato di verdure con riso	Sedanini alle melanzane e ricotta	Lasagne* agli asparagi
<i>PRIMO ALTERNATIVO</i>	Minestrone di verdure con tubetti	Passato di legumi con crostini	Crema di zucchine con stelline	Vellutata di pomodoro con risoni	Insalata di riso	Frittatensuppe	Zuppa di fagioli e patate
<i>SECONDO DEL GIORNO</i>	Frittata alle cipolle	Polpette di pollo ai funghi	Scorfano* al limone e prezzemolo	Tacchino ai ferri	Merluzzo* in salsa alle mele e cipollotto	Polpettone di carni miste al forno	Bollito di bovino
<i>SECONDO ALTERNATIVO</i>	Saltimbocca alla romana	Polenta e gorgonzola	Melanzane ripiene	Burger di cannellini al pomodoro	Montasio	Polpettone di verdure	Polpette di ricotta
<i>CONTORNI DEL GIORNO</i>	Fagiolini all'olio*	Patate al prezzemolo	Peperoni al forno	Bieta* al peperoncino	Caponata	Finocchi gratinati	Spinaci* al limone
	Cappuccio al forno	Zucchine trifolate	Carote e piselli* al tegame	Purè di rape rosse	Patate alla paprika	Cipolle al forno	Pomodori al forno
<i>DESSERT</i>	Yogurt alla frutta	Banana	Mela	Melone	Kivi	Pesca	Albicocche
<i>PANE</i>	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
Rev 00 del 16/03/25

(*) Può contenere prodotti surgelati

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770

**ASSB·BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE - SETTIMANA 12 (9-15 GIUGNO 2025)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<i>PRIMO DEL GIORNO</i>	Strangolapreti* al burro fuso	Risotto cacio e pepe	Garganelli con pesto, fagiolini* e patate	Gnocchetti sardi con pomodoro e ricotta	Crema di fagioli	Orzotto alle verdure	Crespelle ai formaggi
<i>PRIMO ALTERNATIVO</i>	Minestrone di verdure con tubetti	Canederli in brodo vegetale	Minestra di verdure con stelline	Zuppa di cereali	Spaghetti al tonno e capperi	Minestra di pasta e patate	Minestrone di verdure con speck
<i>SECONDO DEL GIORNO</i>	Halibut* alla livornese	Gulasch di vitellone	Coscia di pollo arrosto al curry	Spezzatino di maiale alla senape	Merluzzo* al forno	Speck Alto Adige e Gurken	Arrosto di tacchino agli aromi
<i>SECONDO ALTERNATIVO</i>	Uova strapazzate al formaggio	Taleggio	Burger vegetale con besciamella	Frittata al pomodoro	Focaccia con asiago e verdure	Farinata di ceci al rosmarino	Tortino di patate e Montasio
<i>CONTORNI DEL GIORNO</i>	Carote gratinate	Polenta	Spinaci* all'olio	Piselli* saltati	Fagiolini* alle olive	Bieta* ripassata	Melanzane alle olive
	Ceci all'erba cipollina	Zucchine trifolate	Radicchio brasato	Pomodori al forno	Patate al forno	Peperoni al forno	Purè di patate
<i>DESSERT</i>	Pesca	Susine	Strudel di ricotta e uvetta	Albicocche	Macedonia di frutta	Banana	Melone
<i>PANE</i>	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

(*) Può contenere prodotti surgelati

Rev 00 del 16/03/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE. ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770